

Sensibilisation à l'hygiène en cuisine

Les risques et leur maîtrise

Limiter les risques de contamination pour soi et pour les autres est une préoccupation majeure des professionnels intervenant dans les cuisines collectives.

Cette formation permettra de prendre conscience de l'origine des risques et d'adopter les bonnes pratiques professionnelles pour les éviter.

Objectifs

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera en mesure de :

- Comprendre l'intérêt des bonnes pratiques d'hygiène
- Comprendre ce qu'est un microbe
- Intégrer les bonnes pratiques d'hygiène

Public

- Tous travailleurs d'ESAT travaillant en atelier cuisine de production, en cuisine de finition ou dans un atelier de transformation de produits alimentaires

Pré-requis

- Aucun

Nombre de stagiaires

- 8 personnes

Durée

- 3 heures (0.5 jour)

Méthodes et moyens pédagogiques

- Apports théoriques
- Exercices pratiques

Evaluation des acquis

- Evaluation des stagiaires par un QCM en fin de formation.
- Evaluation à froid

Contenu de la formation

Description des risques:

- les microbes
- les vecteurs de transmission : contact, aérobie, manipulations

Importance de l'hygiène :

- corporelle,
- de la tenue,
- savoir se laver les mains

Les circuits :

- la marche en avant des marchandises et des cuisiniers

Le nettoyage des sols et des surfaces :

- les produits
- les gestes

Intervenant(s)

selon disponibilité :

- **Sandra PIERRAT**
Cuisinière dans un ESAT de l'Adapei des Pyrénées Atlantiques.
- **Patrick BENECH**
Chef de cuisine dans un ESAT de l'Adapei des Pyrénées Atlantiques

Tarifs

- Individuel : nous consulter
- Groupe : 536€

Dates

- Nous consulter

Modalités et délais d'accès

- Sur inscription, nous contacter

Lieu

- Etablissement de l'Adapei des Pyrénées Atlantiques
- Ou sur votre site

Accès aux personnes en situation de handicap

Pour toute précision sur cette formation, contacter Marie Bouchard (coordonnées bas de page)